



PENGARUH PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN KARYAWAN DI CANTEEN QUEENA HOTEL PLAZA TAINAN TAIWAN

Albret Barus¹, Fitrisna Uliveraty Simamora², S.Pd., M.Pd., Yana Diana, S.E., M.Si³

^{1,2} Politeknik Mandiri Bina Prestasi, ³ Universitas Pembangunan Panca Budi

albretbarus3@gmail.com, fitrisna.uly.veraty@gmail.com, yanadiana252@gmail.com

ABSTRAK

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pengolahan makanan terhadap kualitas makanan karyawan yang dihasilkan di *canteen* pada Queen Plaza Hotel Tainan, Taiwan. Adapun teknik pengumpulan data diperoleh dari observasi, angket, dan studi kepustakaan. Selanjutnya teknik analisis data yang digunakan adalah Regresi Linier Sederhana dan Uji t. Nilai t-hitung variabel pengolahan makanan adalah 12,740 dengan sig <0,001, sehingga dapat disimpulkan bahwa secara parsial variabel pengolahan makanan berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas makanan karyawan di *canteen* Queen Plaza Hotel Tainan, Taiwan, dan nilai Adjusted R Square-nya sebesar 0,687 atau 68,7% kontribusi pengolahan makanan terhadap kualitas makanan karyawan di *canteen* Queen Plaza Hotel Tainan, Taiwan, sisanya dipengaruhi variabel lain sebesar 31,3% yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

Kata kunci: *pengolahan makanan, kualitas makanan karyawan*

A. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dapur merupakan bagian penting dalam operasional hotel karena bertanggung jawab langsung dalam proses pengolahan makanan. Dapur hotel berfungsi sebagai tempat pengolahan bahan makanan mulai dari bahan mentah hingga menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh tamu. Oleh karena itu, kebersihan, keterampilan tenaga kerja, penggunaan peralatan, serta penerapan standar pengolahan makanan menjadi faktor penting dalam menghasilkan makanan yang berkualitas. Dalam operasional hotel, makanan tidak hanya disajikan kepada tamu, tetapi juga kepada karyawan. Makanan karyawan merupakan salah satu aspek yang berpengaruh dalam operasional hotel karena berhubungan langsung dengan kesehatan, kenyamanan, dan produktivitas karyawan. Karyawan yang mengonsumsi makanan dengan kualitas baik akan memiliki kondisi fisik yang lebih sehat dan mampu bekerja secara optimal. Sebaliknya, makanan dengan kualitas yang kurang baik dapat menimbulkan risiko kesehatan, menurunkan semangat kerja, serta mempengaruhi kinerja karyawan.

Selama melakukan penelitian pada *canteen* Queen Plaza Hotel Tainan, Taiwan, dilihat bahwa beberapa permasalahan dalam proses pengolahan makanan karyawan di *canteen* hotel.

Dalam kegiatan operasional sehari-hari, proses pencucian sayuran terkadang belum dilakukan secara maksimal sehingga pernah ditemukan adanya pasir pada sayuran yang telah disajikan dan menimbulkan keluhan dari karyawan. Selain itu, pada saat jam operasional yang padat, proses persiapan bahan makanan sering dilakukan secara terburu-buru sehingga ukuran potongan bahan makanan menjadi tidak seragam dan mempengaruhi hasil makanan yang diolah. Kualitas makanan yang kurang baik dapat mempengaruhi kesehatan dan kepuasan karyawan serta berpotensi menurunkan produktivitas kerja karyawan. Oleh karena itu, diperlukan perhatian yang lebih serius terhadap proses pengolahan makanan agar kualitas makanan karyawan tetap terjaga sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh hotel.

1.2. Identifikasi Masalah

1. Bagaimana pengolahan makanan karyawan di *canteen* Queen Plaza Hotel Tainan, Taiwan?
2. Bagaimana kualitas makanan karyawan di *canteen* Queen Plaza Hotel Tainan, Taiwan?
3. Bagaimana pengaruh pengolahan makanan terhadap kualitas makanan karyawan di *canteen* Queen Plaza Hotel Tainan, Taiwan?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengolahan makanan karyawan di *canteen* Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan.
2. Untuk mengetahui kualitas makanan karyawan di *canteen* Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan.
3. Untuk mengetahui pengaruh pengolahan makanan terhadap kualitas makanan karyawan di *canteen* Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan.

B. LANDASAN TEORI

2.1. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan salah satu kegiatan penting dalam industri perhotelan, khususnya pada *Food Product Department*, karena proses ini menentukan kualitas makanan yang dihasilkan. Pengolahan makanan tidak hanya berkaitan dengan kegiatan memasak, tetapi juga mencakup seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari pemilihan bahan makanan, persiapan bahan makanan, teknik pengolahan makanan, proses memasak, hingga penyajian makanan kepada konsumen atau karyawan. Proses pengolahan makanan yang dilakukan dengan baik akan menghasilkan makanan yang aman dikonsumsi, memiliki cita rasa yang baik, serta memenuhi standar kebersihan dan kesehatan.

Menurut Kemenkes (Sudasman, 2023) Empat aspek hygiene sanitasi makanan sangat mempengaruhi proses pengolahan makanan, oleh karena itu harus memenuhi persyaratan, yaitu tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan serta dapat mencegah masuknya serangga, binatang pengerat, vektor dan hewan lainnya. Menurut Azwar (Prasetyo, 2017:4) Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dengan dapur. Peralatan yang digunakan harus terjamin (food grade) yaitu aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan (lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan beracun) serta peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gempel dan mudah dibersihkan. Menurut Sudasman (2023) Peralatan yang kontak dengan makanan merupakan peralatan yang digunakan secara langsung dalam proses

pengolahan, penyajian, maupun penyimpanan makanan sehingga harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan; Bahan makanan memenuhi persyaratan dan diolah sesuai urutan prioritas. Perlakukan makanan hasil olahan sesuai persyaratan hygiene dan sanitasi makanan, bebas cemaran fisik, kimia dan bakteriologis.

Menurut Rizal (Maryam, 2023) Pemilihan bahan makanan adalah proses yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis, dan sosiologis seseorang atau kelompok orang. Agar bahan makanan yang dipilih berkualitas baik, pengolah makanan perlu memperhatikan kebersihan, penampilan, dan kesehatan dari bahan makanan tersebut; Penjamah makanan/pengolah makanan berbadan sehat, tidak menderita penyakit menular dan berperilaku hidup bersih dan sehat. Menurut Auliya dan Aprilia (2016:219) Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, pengolah makanan memiliki peranan yang sangat penting.

2.2. Kualitas Makanan Karyawan

Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa, tetapi juga pada produk makanan. Kualitas suatu makanan sangatlah penting bagi suatu perusahaan yang bergerak di bidang *food and beverage* salah satunya adalah restoran dan hotel. Kualitas makanan merupakan salah satu faktor penting dalam operasional dapur hotel karena menentukan mutu makanan yang dihasilkan dan kelayakan makanan untuk disajikan kepada tamu. Tamu tentu menginginkan makanan yang berkualitas dan dapat memenuhi selera. Menurut Zega dkk (2025:1) Kualitas produk yang ada di *kitchen* harus diperhatikan mulai dari segi rasa, penampilan, aroma, tekstur dan kesegarannya. Kualitas makanan merupakan gabungan dari keseluruhan sifat khas yang ada pada makanan. Kualitas makanan mempunyai pengaruh yang penting terhadap penerimaan konsumen terhadap makanan tersebut. *Food Quality* menurut Peri (Winarjo dan Japariato, 2017:1-2) adalah kualitas makanan yang merupakan kesesuaian suatu makanan untuk dikonsumsi oleh pelanggan. Memberikan *Food Quality* yang

sesuai harapan pelanggan, dapat membuat pengaruh positif hubungan perusahaan dengan pelanggan. Penilaian *Food Quality* oleh pelanggan dimulai ketika pelanggan mencicipi makanan yang disajikan, kemudian memberikan penilaian terhadap kualitas makanan tersebut. Makanan yang berkualitas menurut Soekresno (Auliya dan Aprilia 2016:220) memiliki syarat-syarat sebagai berikut antara lain:

1. Banyak pilihan makanan dan minuman yang disediakan.
2. Bentuk, warna, rasa, aroma yang lezat dan menarik.
3. Bersih, sehat, dengan komposisi gizi seimbang.

Menurut Margaretha dan Edwin (Atmoko, 2017:3), secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi *food quality* adalah: Warna, Penampilan, Porsi, Bentuk, Temperatur, Tekstur, Aroma, Tingkat kematangan dan Rasa.

2.3. Pengaruh Pengolahan Makanan terhadap Kualitas Makanan Karyawan

Semua jenis bahan makanan yang akan digunakan dalam proses pengolahan perlu diperhatikan kondisi fisik dan tingkat kesegarannya, terutama bahan makanan yang mudah rusak atau membusuk seperti susu, telur, makanan kaleng, dan buah-buahan. Bahan makanan yang baik kadang kala tidak mudah ditemui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber tidak jelas (ilegal) karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya (Auliya dan Aprilia, 2016:218).

Menurut Auliya dan Aprilia (2016:226) menyatakan bahwa *personal hygiene*, *hygiene* makanan, *hygiene* peralatan dan *hygiene* dapur memiliki pengaruh yang saling mempengaruhi satu sama lain. Terlihat dari hubungan antara personal, lingkungan kerja dan sesuatu yang akan diolah memiliki hubungan yang saling mempengaruhi yang akan menghasilkan makanan yang berkualitas.

2.4. Rumusan Hipotesa

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah:

H_0 = Diduga tidak terdapat pengaruh pengolahan makanan terhadap kualitas makanan karyawan

H_1 = Diduga terdapat pengaruh pengolahan makanan terhadap kualitas makanan karyawan

C. METODE PENELITIAN

3.1. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah karyawan *kitchen*, karyawan *steward* dan karyawan restoran yang mengetahui pengolahan makanan dan menikmati makanan karyawan yang disajikan di *canteen* pada Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan. Adapun objek dalam penelitian ini adalah pengolahan makanan sebagai variabel independen (X) dan kualitas makanan karyawan sebagai variabel dependen (Y).

3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian pada Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan yang beralamat di Jalan Yong'an 1 Nomor 99, Distrik Yongkang, Kota Tainan 710, Taiwan. Waktu penelitian berlangsung pada tanggal 30 September 2025 sampai dengan 4 April 2026.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif. Data kuantitatif yang diperoleh dari angka-angka melalui penyebaran angket yang diberikan kepada karyawan *kitchen*, karyawan *steward* dan karyawan restoran yang mengetahui pengolahan makanan dan menikmati makanan karyawan yang disajikan di *canteen* pada Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan. Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui observasi secara langsung yang dilakukan penulis di Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan, serta dari hasil penyebaran angket kepada sebahagian karyawan Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan. Adapun data sekunder diperoleh dari buku dan jurnal yang berkaitan dengan pengolahan makanan dan kualitas makanan, profil Queena Plaza Hotel Tainan, struktur organisasi hotel, serta berbagai literatur yang mendukung penelitian.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data pada penelitian ini, maka penulis menggunakan metode pengumpulan data adalah: Observasi, Angket, dan Studi kepustakaan

3.5. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan *kitchen*, karyawan *steward* dan karyawan restoran yang mengetahui pengolahan makanan dan menikmati makanan yang disajikan di *canteen* Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan, yang berjumlah 76 orang. Pengambilan sampel yang digunakan yaitu *sample jenuh*. Menurut Sugiyono (Suryani dan Diana, 2024:1145) Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Menurut Riduwan (2018:21) sampel jenuh adalah teknik pengambilan sampel apabila semua populasi digunakan sebagai sampel dan dikenal juga dengan istilah *sensus*. Sampel dalam penelitian ini sebanyak 76 responden.

3.6. Uji Instrumen Penelitian

Uji Instrumen dalam penelitian ini yakni uji validitas dan uji reliabilitas. Data dikatakan valid jika data yang diperoleh dapat mengukur dan mencerminkan variabel.

3.7. Teknik Analisis Data

a. Uji Asumsi Klasik

Uji asumsi klasik dilakukan agar model regresi yang dihasilkan dapat memenuhi standar statistik sehingga parameter yang diperoleh logis dan masuk akal. Terdapat tiga asumsi yang harus dilakukan terhadap suatu model regresi, antara lain: uji normalitas, uji multikolinieritas, dan uji heteroskedastisitas.

b. Pengujian hipotesis

Selanjutnya dilakukan pengujian hasil regresi atau pengujian hipotesis dengan regresi linear sederhana melalui Uji *t* dan Koefisien determinasi.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil

a. Uji Validasi Variabel X dan Y

Hasil uji Validasi variabel bahan baku makanan (X) dan kualitas produk makanan (Y).

Tabel 4.1. Hasil Uji Validitas Pengolahan Makanan (X)

No	Variabel X	r hitung	r kritis	Ket
1	Area kerja dapur selalu dijaga kebersihan dan kerapiannya	0,807	0,300	Valid

	serta rutin dilakukan pembersihan untuk mencegah kontaminasi pada makanan			
2	Sistem ventilasi, pencahayaan, dan saluran pembuangan di dapur berfungsi dengan baik untuk mendukung proses pengolahan makanan	0,803	0,300	Valid
3	Peralatan dan perlengkapan pengolahan makanan selalu dijaga kebersihan, kelayakan, serta kesesuaiannya dengan standar hygiene dan keamanan pangan	0,863	0,300	Valid
4	Peralatan dapur selalu dijaga dalam kondisi baik, aman, dan layak digunakan dalam proses pengolahan makanan	0,891	0,300	Valid
5	Seluruh bahan makanan diperiksa kualitas, kesegaran, dan tanggal kedaluwarsanya sebelum digunakan	0,793	0,300	Valid
6	Bahan makanan mentah dan makanan siap saji disimpan secara terpisah sesuai standar kebersihan untuk mencegah kontaminasi silang	0,843	0,300	Valid
7	Bahan makanan disimpan dengan suhu dan metode penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas dan kesegarannya	0,805	0,300	Valid
8	Pengolah makanan selalu menjaga kebersihan diri dan kebersihan pribadi selama bekerja	0,792	0,300	Valid
9	Pengolah makanan mencuci tangan dengan benar sesuai prosedur kebersihan sebelum mengolah makanan	0,731	0,300	Valid
10	Pengolah makanan menggunakan seragam kerja dan perlengkapan pelindung yang lengkap serta sesuai saat bekerja	0,765	0,300	Valid

Sumber: hasil olahan data angket 2026

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa semua nilai korelasi masing-masing butir dengan skor totalnya menunjukkan lebih besar dari kriteria standar minimal uji validitas menurut Azwar (Situmorang & Muslich, 2014:89) yaitu dimana r kritis $> 0,300$; sehingga dapat disimpulkan bahwa keseluruhan pertanyaan pada variabel X dinyatakan valid.

Tabel 4.2. Hasil Uji Validitas Kualitas Makanan Karyawan (Y)

No	Variabel Y	r hitung	r kritis	Ket
1	Perpaduan warna pada makanan karyawan terlihat	0,852	0,300	Valid

	menarik dan dapat meningkatkan selera makan			
2	Makanan karyawan disajikan dengan tampilan yang bersih, menarik, dan dapat meningkatkan selera makan	0,871	0,300	Valid
3	Porsi makanan karyawan yang disajikan sesuai dengan standar penyajian yang telah ditentukan	0,694	0,300	Valid
4	Ukuran potongan dan bentuk makanan karyawan terlihat seragam dan rapi	0,804	0,300	Valid
5	Makanan karyawan disajikan dengan suhu yang sesuai berdasarkan jenis makanan yang disajikan	0,775	0,300	Valid
6	Tekstur makanan karyawan sesuai dengan karakteristik bahan makanan yang digunakan	0,885	0,300	Valid
7	Makanan karyawan memiliki aroma yang dapat meningkatkan selera makan	0,851	0,300	Valid
8	Tingkat kematangan makanan karyawan sesuai standar sehingga makanan tidak terlalu mentah maupun terlalu matang	0,871	0,300	Valid
9	Perpaduan bumbu dan cita rasa pada makanan karyawan terasa seimbang, tidak terlalu hambar maupun terlalu asin	0,741	0,300	Valid
10	Rasa makanan karyawan sesuai dengan harapan sebagian besar karyawan	0,797	0,300	Valid

Sumber: hasil olahan data angket 2026

Berdasarkan pada tabel di atas menunjukkan bahwa semua nilai korelasi masing-masing butir dengan skor totalnya menunjukkan lebih besar dari kriteria standar minimal uji validitas menurut Azwar (Situmorang & Muslich, 2014:89) yaitu 0,300; sehingga dapat disimpulkan bahwa keseluruhan pertanyaan tentang kualitas makanan pada variabel Y dinyatakan valid.

b. Uji Reliabilitas

Uji ini dilakukan dengan cara membandingkan angka *cronbach's alpha* dengan ketentuan nilai dari hasil perhitungan SPSS lebih besar dari 0,6 maka dapat disimpulkan bahwa kuisioner tersebut reliabel, sebaliknya jika *cronbach's alpha* lebih kecil dari 0,6 maka disimpulkan kuisioner tidak reliabel.

Tabel 4.2. Hasil Uji Reliabilitas

No.	Variabel	Cronbach's Alpha	Keterangan
-----	----------	------------------	------------

1.	Pengolahan Makanan Karyawan	0,783	Reliabel
2.	Kualitas Makanan Karyawan	0,784	Reliabel

Sumber : Data olahan dengan SPSS 32.00 (2026)

c. Regresi Linear Sederhana

Uji ini digunakan untuk mengetahui apakah variabel independen (X) berpengaruh secara signifikan terhadap variabel dependen (Y). Secara umum rumus persamaan linear sederhana adalah: $Y = \alpha + \beta X + \varepsilon$

Untuk mengetahui nilai koefisien regresi maka harus berpedoman pada output yang berada pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.4. Hasil Uji Regresi Linear Sederhana

Model	Unstandardized coefficients		Standart Coefficients	T	Sig
	B	Std. Error	Beta		
Constant	-1.692	2.599		-.651	0.517
Pengolahan makanan	0.912	0.072	0.829	12.740	<.001

Sumber : Data olahan dengan SPSS 32.00 (2026)

Untuk mencari persamaan regresi linear nya dapat dilihat nilai constant (a) sebesar -1.692, sedangkan nilai Kualitas makanan karyawan sebesar 0,912, sehingga perasamaan regresinya dapat ditulis :

$$Y = a + bX$$

$$Y = -1.692 + 0,912X$$

Persamaan tersebut dapat diterjemahkan :

- 1) Konstanta sebesar -1.692, mengandung arti bahwa nilai konsisten variabel partisipasi adalah sebesar -1.692.
- 2) Koefisien regresi X sebesar 0,912 menyatakan bahwa setiap penambahan 1% nilai kualitas makanan, maka nilai Partisipasi bertambah sebesar 0,912, koefisien regresi tersebut bernilai positif, sehingga dapat dikatakan bahwa arah pengaruh variabel X terhadap Y adalah positif.

3) Uji-t

Uji-t dilakukan untuk menguji apakah variabel pengolahan makanan (X) secara parsial atau masing-masing mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap variabel kualitas makanan karyawan (Y). Berdasarkan hasil yang diperoleh maka dapat diketahui sebagai berikut:

Tabel 4.5 Hasil Uji-T

Model	Unstandardized coefficients		Standart Coefficient s	T	Sig
	B	Std. Error	Beta		
Constant	-1.692	2.599		-0.651	0.517
Bahan baku makanan	0,912	0,072	0,829	12.740	<,001

Sumber : Data olahan dengan SPSS 32.00 (2026)

Berdasarkan table 4.33 diatas, nilai t-hitung variabel pengolahan makanan adalah 12.740 dengan sig <0,001 sedangkan nilai t table df=n-k, yaitu $76-2 = 74$, dapat dilihat dari tabel t diatas, maka di dapat t tabel sebesar sehingga t-hitung > t-tabel ($12.740 > 1.665$), sehingga dapat disimpulkan bahwa secara parsial variabel pengolahan makanan berpengaruh positif dan signifikan ($0,001 < 0,05$) terhadap kualitas makanan karyawan. Hal ini berarti H1 diterima dan H0 ditolak.

4) Uji Koefisien Determinasi

Uji koefisien determinasi (R²) pada intinya mengukur seberapa jauh kemampuan model dalam menerangkan variabel terikat. Untuk mengetahui uji koefisien determinasi (R²) pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.6 Hasil Uji Koefisien Determinasi (R²)

Model Summary ^b				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.829 ^a	.687	.683	5.896

a. Predictors: (Constant), Pengolahan Makanan(X)

b. Dependent Variable: Kualitas Makanan Karyawan (Y)

Sumber : Data olahan dengan SPSS 32.00 (2026)

Berdasarkan Tabel 4.35 di atas, pada kolom R adalah 0,829 artinya pengaruh variabel pengolahan makanan (X) terhadap kualitas makanan karyawan (Y) adalah 82,9% ($0,829 \times 100\%$), namun nilai tersebut bisa dikatakan "terkontaminasi" oleh berbagai nilai pengganggu yang mungkin menyebabkan kesalahan pengukuran, untuk itu SPSS memberikan alternatif nilai R Square sebagai perbandingan akurasi pengaruhnya.

Terlihat bahwa nilai R Square sebesar 0,687 yang artinya 68,7% kontribusi variabel pengolahan makanan (X) terhadap variabel kualitas makanan karyawan (Y), sisanya

dipengaruhi variabel lain sebesar 31,7% yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

4.2. Pembahasan

a. Analisis terhadap Pengolahan Makanan Di Canteen Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan

Berdasarkan data yang diperoleh dari penyebaran angket kepada 76 responden, pada beberapa indikator yang memperoleh persentase jawaban Tidak Setuju dan Sangat Tidak Setuju yang relatif tinggi, seperti penyimpanan bahan makanan sesuai suhu dan metode yang tepat (61,84%), pemisahan bahan makanan mentah dan makanan siap saji (63,16%), pemeriksaan kualitas bahan makanan sebelum digunakan (60,53%), serta kebersihan dan kelayakan peralatan pengolahan makanan (59,21%). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa aspek pengolahan makanan yang perlu ditingkatkan agar sesuai dengan prinsip higiene dan sanitasi makanan.

b. Analisis terhadap Kualitas Makanan Karyawan di Canteen Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan

Berdasarkan data yang diperoleh dari penyebaran angket kepada 76 responden, menunjukkan bahwa kualitas makanan yang disajikan kepada karyawan di Queena Plaza Hotel Tainan dinilai cukup baik namun belum optimal. Hal ini terlihat dari tingginya persentase jawaban Setuju pada beberapa indikator, seperti perpaduan warna makanan yang terlihat menarik dan dapat meningkatkan selera makan sebesar 28,95%, tampilan makanan yang bersih dan menggugah selera sebesar 26,32%, serta temperatur makanan yang sesuai dengan jenis makanan yang disajikan sebesar 26,32%.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kualitas makanan yang disajikan kepada karyawan di Queena Plaza Hotel Tainan berada pada kategori cukup baik, namun tetap memerlukan perhatian dan evaluasi secara berkelanjutan terutama pada aspek rasa, porsi, dan konsistensi penyajian makanan agar kualitas yang dihasilkan semakin optimal.

c. Analisis Pengaruh Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Karyawan

Di *Canteen* Queena Plaza Hotel Tainan, Taiwan

Dari hasil uji hipotesis yang dilakukan diketahui bahwa Pengolahan Makanan mempunyai pengaruh yang positif dan signifikan terhadap Kualitas Makanan. Hal ini ditunjukkan oleh nilai t-hitung sebesar 12,740 dengan tingkat signifikansi $< 0,001$. Nilai t-hitung lebih besar dari t-tabel ($12,740 > 1,665$) dan nilai signifikansi lebih kecil dari 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa variabel Pengolahan Makanan secara parsial berpengaruh positif dan signifikan terhadap Kualitas Makanan pada *canteen* Queena Plaza Hotel Tainan. Dengan demikian, H_1 diterima dan H_0 ditolak.

Berdasarkan hasil analisis data, diperoleh bahwa variabel pengolahan makanan memiliki hubungan yang kuat dengan kualitas makanan. Hal ini dibuktikan dengan nilai koefisien korelasi (R^2) sebesar 0,829 yang menunjukkan hubungan yang sangat kuat antara pengolahan makanan dan kualitas makanan. Selain itu, nilai koefisien determinasi (*Adjusted R Square*) sebesar 0,687 menunjukkan bahwa pengolahan makanan memberikan kontribusi sebesar 68,7% terhadap kualitas makanan.

Sedangkan sisanya sebesar 31,3% dipengaruhi oleh faktor-faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini, seperti kualitas bahan baku, keterampilan karyawan, serta faktor-faktor lain yang dapat memengaruhi kualitas makanan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa Pengolahan Makanan memiliki pengaruh yang kuat terhadap Kualitas Makanan. Semakin baik proses pengolahan makanan yang dilakukan, maka semakin baik pula kualitas makanan yang dihasilkan.

E. KESIMPULAN

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pengolahan Makanan di *canteen* Queena Plaza Hotel Tainan masih belum berjalan secara optimal. Persentase tertinggi terdapat pada kategori Tidak Setuju, yang menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai aspek pengolahan makanan masih perlu ditingkatkan. Beberapa indikator yang memperoleh penilaian kurang baik antara lain kebersihan area kerja dapur, fungsi ventilasi dan pencahayaan, kondisi

peralatan pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penerapan kebersihan diri oleh pengolah makanan.

2. Kualitas Makanan di *canteen* Queena Plaza Hotel Tainan dinilai cukup baik namun belum optimal. Persentase tertinggi terdapat pada kategori setuju yang menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai kualitas makanan yang disajikan telah cukup baik. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas makanan yang disajikan masih perlu ditingkatkan agar dapat memenuhi harapan seluruh karyawan.
3. Pengolahan Makanan berpengaruh positif dan signifikan terhadap Kualitas Makanan di *canteen* Queena Plaza Hotel Tainan. Hal ini dibuktikan dari hasil uji t yang menunjukkan nilai t-hitung sebesar 12,740, lebih besar daripada t-tabel sebesar 1,665 ($12,740 > 1,665$), dengan tingkat signifikansi kurang dari 0,001 yang berarti lebih kecil dari 0,05. Dengan demikian, H_1 diterima dan H_0 ditolak. Selain itu, hasil koefisien determinasi (*R Square*) sebesar 0,687 menunjukkan bahwa variabel Pengolahan Makanan mampu menjelaskan pengaruh terhadap Kualitas Makanan sebesar 68,7%, sedangkan sisanya sebesar 31,3% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Hasil ini menunjukkan bahwa semakin baik proses pengolahan makanan yang diterapkan, maka semakin baik pula kualitas makanan yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko, Tri Prasetyo Hadi. 2017. *Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang*. Jurnal Khasanah Ilmu. Vol VIII No 1.
<https://media.neliti.com/media/publication/s/490044-none-a2beb332.pdf>
- Aprilia, Dinda Nira dan Anisatul Auliya. 2016. *Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta*. Jurnal Hospitality dan Pariwisata. Vol. II No. 2 November 2016. WIB.

- <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitalypariwisata/article/viewFile/906/802>
- Maryam, Andi. 2023. *Pemilihan Bahan Makanan*. In Mila Sari & Rantika Maida Sahara (Eds.), *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. (pp. 95-104). Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Riduwan. 2018. *Dasar-Dasar Statistika*. Badung: CV.Afabeta.
- Situmorang, Syafrizal Helmi dan Muslich Lutfi. 2014. *Analisis Data Untuk Riset Manajemen Dan Bisnis*. Edisi 3. USU Press.
- Sudasman, Fuad Hilmi. 2023. *Pengolahan Bahan Makanan*. In Mila Sari & Rantika Maida Sahara (Eds.), *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. (pp. 119-131). Padang: PT Global Eksekutif teknologi.
- Suryani, Fitri dan Diana, Yana. 2024. *Pengaruh Pengetahuan Kewirausahaan dan Motivasi Terhadap Keberhasilan Produk Tempe di Kecamatan Medan Marelan Kota Medan*. Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi, Vol. IV No.4 Mei 2024.
<https://alharamjournal.com/index.php/EKOMA/article/view/3585>
- Winarjo, Hendra dan Japariato Edwin. 2017. *Pengaruh Food Quality dan Atmosphere terhadap Customer Loyalty dengan Customer Satisfaction Sebagai Variabel Intervening Pada Café Intro di Surabaya*. Jurnal Manajemen Pemasaran, Universitas Kristen Petra.
<https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemenpemasaran/article/view/5620>
- Zega, S., Hutagalung, VK., Simamora, FU., Gurning, Z., 2025. *Pengaruh Kualitas Produk Makanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Restoran Nautilus Pada Hotel Bella Vista Waterfront Langkawi Malaysia*. Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Teknologi, Vol. V No. 1 Februari 2025.
https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=id&user=UiO2g3sAAAAJ&citation_for_view=UiO2g3sAAAAJ:Tyk-4Ss8FVU